

# NOTA INFORMATIVA DI SICUREZZA ALIMENTARE RELATIVA AI PRODOTTI ITTICI SOMMINISTRATI ALL'INTERNO DEL RISTORANTE MAESTRALE

## PREMESSA

Tutti i prodotti crudi, facenti parte di questo menù e non presenti sulla vetrina di esposizione in sala (presso il banco cassa-bar del ristorante) se non reperiti freschi potrebbero essere congelati. Tutto il pesce crudo, non vivo, è abbattuto secondo norme vigenti.

Prima di consumare qualunque piatto si pregano i signori clienti di consultare l'informativa sugli allergeni, da richiedere al personale di sala.

Come noto il rischio sanitario associato al consumo di pesce crudo ha avuto nel recente periodo un'attenzione mediatica crescente, legata sia alle modifiche delle abitudini alimentari orientate sempre più verso il consumo di prodotti della pesca preparati "a crudo" (non solo piatti orientali tipo sushi e sashimi, ma anche carpacci di pesce crudo di varie specie come pesce spada, salmone, tonno, ecc), sia al frequente riscontro di parassiti potenzialmente pericolosi per il consumatore nei prodotti della pesca che tradizionalmente sono consumati praticamente crudi (preparazioni marinate, affumicate a freddo o in salamoia debole).

Le misure di prevenzione e controllo di tale rischio sono contenute nel Regolamento della Comunità Europea(1) con il quale dispone che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente quasi crudi siano sottoposti ad un trattamento preventivo mediante congelamento e conservazione per almeno 24 ore ad una temperatura non superiore a -20°C. mediate l'utilizzo di un'attrezzatura denominata "Abbattitore di Temperatura".

Pertanto, al fine di tutelare la salute dei Signori clienti, si informano, i medesimi, che i prodotti ittici, già preannunciati, presenti in questo menù sono stati posti a trattamento di bonifica preventiva ed il prodotto è conforme alle prescrizioni di cui al Regolamento già menzionato.

In sintesi, questo trattamento obbligatorio contrasta la crescita batterica ed elimina i microrganismi denominati: ANISAKIS e OPISTHORCHIS presenti in tutti i prodotti ittici freschi; tale azione rapida, che avviene all'interno dell'abbattitore, rispetta le qualità organolettiche del cibo perché evita la formazione di macro-cristalli all'interno del prodotto.

In conclusione e, per quanto sopra esposto, si evidenzia che:

come disposto dalla circolare del Ministero della Salute n° prot. DG SAN/0004379-P- del 17/02/2011, che "...il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore....".

Pertanto l'Amministrazione del ristorante Maestrale dichiara che tutti i prodotti ittici crudi presenti in questo menù e somministrati ai Signori clienti, sono stati abbattuti ed assumono la denominazione di "congelati" e, pertanto, si può affermare che i prodotti ittici in essere, in quanto, inizialmente congelati, sono garantiti in termini di turgidità, valori nutrizionali, qualità organolettiche e di sicurezza del prodotto stesso nell'osservanza e rispetto delle imposizioni normative già menzionate.

Per quanto attiene le ostriche, tartufi, vongole, telline, cozze, fasolari e cannolicchi (quando disponibili) sono accompagnati da un'etichetta riportante la data di confezionamento ed i riferimenti di provenienza (2); l'etichetta e a disposizione dei Signori clienti e, qualora lo desiderano, possono richiederne visione.

Roma, Aprile 2013

NOTE:

(1) Reg. CEE 853/2004 – allegato III°, sezione VIII°, cap. 3, lett. D, punto 3, – "Norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale".

(2) D.L. N° 530 del 30.12.1992 "Attuazione della direttiva CEE 492/91 in merito alla commercializzazione del molluschi vivi".